

Argan olie

Een unieke
gouden vloeistof





Als er over argan olie wordt gesproken vinden we dat terug in de wereld van cosmetica terwijl het ook een parel blijkt te zijn voor de culinaire wereld. Toch zijn er vandaag de dag nog weinig chefs die dat product daadwerkelijk kennen en gebruiken. De argan boom is best uniek omdat deze voor een zeer groot deel exclusief in Marokko groeit en dan ook nog alleen maar in de buurt van Agadir. Daar, op de zuid Atlantische kust van Marokko blijken de beste condities voor de groei van deze bijzonder boom; het oceanische klimaat, de sterke zon en de samenstelling van de grond zijn de belangrijkste factoren. Die boom, buiten het feit dat hij de erosie remt van de grond en voorkomt dat de Sahara nog verder kan oprukken, is vooral een zeer belangrijke economische factor in dat deel van Marokko.

Geen modern alternatief

Ondanks dat de boom beperkt groeit in een bepaalde streek is de argan boom in heel Marokko bekend als 'een boom die leven geeft'. Al eeuwen gebruiken de mensen deze olie als een sterk geneesmiddel, om jong te blijven, om hun vitaliteit te behouden maar zeker ook als smaakmaker. In de buurt van Agadir



praat je zo maar over 900.000 hectares waar tientallen miljoenen argan bomen groeien. Alle bomen zijn het eigendom van de overheid en deze geeft aan meerdere families het uitbatingsrecht. Diezelfde overheid is ook de enige die het strikt vastgestelde oogstseizoen officieel mag openen. Na deze officiële start van het seizoen mogen de families de rijpe noten die uit de boom zijn gevallen oogsten en verwerken. Dit werkje gebeurt uitsluitend met de hand en wordt voornamelijk door vrouwen uitgevoerd. Ze gebruiken botte stenen om de schil en de pulp te scheiden van de noot om deze vervolgens handmatig te kraken. Het schijnt dat er tot op de dag van vandaag geen modern alternatief bestaat om een top eindresultaat te krijgen.

Sociale manier

Ondertussen behoort de argan boom ook toe aan het Patrimonium van de Unesco. Rachid Et-Taïbi eigenaar van MorocConsult en mede-eigenaar van het merk Arqan, die de beste argan olie op de wereldmarkt heeft gezet, legt ons verder uit. "Arqan is een merknaam die gelanceerd werd op culinair gebied met het verkopen van de beste argan olie. Er waren twee ondernemers die ik heb ontmoet en door Marokko heb rondgeleid, Hans Decroos en Geert Groosman, die in argan olie wilde investeren. Voor ons was het natuurlijk zeer belangrijk het beste product uit te zoeken maar ook op een sociaal-maatschappelijke manier iets terug te doen. Toe we drie jaar geleden op de plantages waren en de vrouwen die dat werk doen ontmoetten, kwamen we er achter dat datgene wat ze verdienden met dit werk niet voldoende was om in hun levensonderhoud te voorzien. Er moest dus iets gebeuren. We besloten om een deel van onze winst aan deze dames terug te geven maar ook betere installaties voor hen te bouwen zodat dat het werk zou vereenvoudigen en verlichten."





Duurzaam en traçabiliteit

Wat we in elk geval van Rachid opsteken, is dat het werk enkel met de hand kan gebeuren, tenminste het breken van de noten. Er bestaan wel machines die de noten kunnen openbreken maar die kunnen ook de noten beschadigen en achteraf zorgen voor oxidatie wat uiteindelijk resulteert in een olie van slechte kwaliteit. Rachid: *“Daarom hebben we ook iemand ter plaatse die alles controleert, van de oogst tot de selectie van de noten, het proces van breken, roosteren en persen. Het wordt daar ook gebotteld. Wat je wel ziet is dat in Marokko bij sommige producenten argan olie gemengd wordt met een andere olie, wat bij ons zeker niet gebeurt dankzij onze strenge controles in ons laboratorium. Wij leveren een 100% puur product. We commercialiseren onze olie sinds begin 2023 en we zien dat het nog niet erg bekend is. Ik schat dat de meerderheid van de chefs niet weten dat arganolie een zeer culinair product is en dat zien we dan ook als een onze grootste uitdaging. Naast dat we het medemenselijke aspect belangrijk vinden, werken we ook volgens duurzame koers en is onze olie organisch met een bio label. Elke fles is verzegeld met een QR-code waarmee elke chef kan zien waar de olie vandaan komt of welke boer de noten heeft geopend en gekraakt.”* Om het product bekend te maken heeft Arqan enkele ambassadeurs gekozen

die de argan olie promoten maar ook recepturen ontwikkelen. We noemen namen als Frank Fol, The Vegetable Chef en oprichter van We're Smart World, Marcel Thiele, bekend als The Spicehunter, Luc Custers van Bolenius in Amsterdam en Xavier Pellicier uit Barcelona. Er moet nog veel worden ontdekt over dit product maar weten we al wel dat deze olie floreert bij bereidingen op lage temperatuur zodat de bijzonder kenmerken van deze aparte olie niet verloren gaan. Het is ook een meer dan passende olie voor allerlei soorten plant based gerechten. De olie is momenteel exclusief te bestellen op de webshop.

📍 **ARGAN OLIE**
Koekheideweg 4 – Vlaams Brabant
3210 België
www.arqanoil.com

arqan
PURE &
ORGANIC
CULINARY
ARGAN
OIL